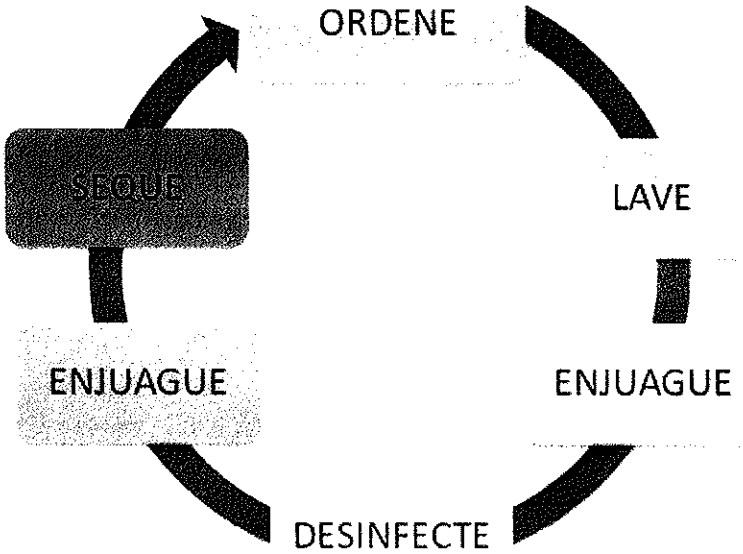
PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION

CICLO LIMPIEZA-DESINFECCIÓN



Ministerio de Salud de Argentina. ANMAT Instituto Nacional de Alimentos. Recomendaciones para la correcta Manipulación de Alimentos en Locales que elaboran y venden comidas preparadas. (s.f)

ENERO 2019

Julio torres vega	**PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION**

INTRODUCCION

La higiene es imprescindible para un nivel de salubridad y comodidad adecuado de las personas. Cuando hablamos de un restaurante, estos niveles se elevan ya que son lugares donde se manipulan alimentos que las personas ingieren. Cuando los productos están en malas condiciones son muy perjudiciales para la salud. Por ello, los restaurantes están obligados a seguir una serie de normas de limpieza y hábitos de higiene, ya que se evitarán muchos problemas en este aspecto. En este artículo, te contamos todo lo necesario para que la limpieza de restaurantes sea la adecuada.

El diseño de un **programa de limpieza y desinfección de restaurantes** nace de la necesidad de establecer procedimientos operativos estándar (POE) para proceder, incluye los productos, la frecuencia de limpieza en restaurantes y el personal responsable.

Además de la calidad de la comida, si queremos ser un restaurante de éxito, debemos vigilar que la limpieza sea exquisita, para evitar problemas legales y aumentar la satisfacción de los clientes.

En general, **el negocio debe estar lo más alejado posible de un foco de contaminación,** ya sea humo, polvo, una plaga animal...

Julio torres vega	**PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION**

NORMAS SANITARIAS PARA EMPRESAS DE LIMPIEZA EN RESTAURANTES



Nadie quiere comer en un restaurante que de apariencia no se vea muy limpio ya que da la sensación que, si el comedor está sucio, la cocina lo estará mucho más. Comer comida en mal estado o que no esté bajo unas condiciones de salubridad aceptables no se contempla como una opción. Las autoridades establecen cómo debe ser la limpieza en restaurantes.

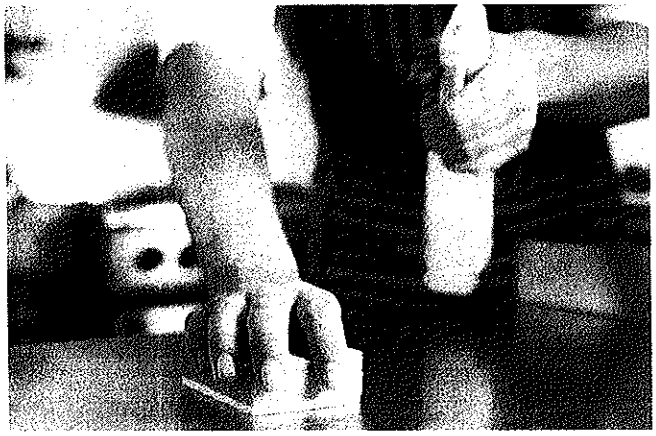
Es imprescindible que después de cada jornada de trabajo se proceda sistemáticamente a la limpieza y desinfección de todos los utensilios empleados en contacto con los alimentos.

Se recuerda por ejemplo que todo el personal que manipule los alimentos del restaurante debe contar con su correspondiente carnet acreditativo.

Es importante que, además de la limpieza que se realiza asegure la salud pública, las materias primas utilizadas sean de primera calidad y los productos almacenados mantengan unas condiciones correctas. Además, es necesaria la aplicación de programas de limpieza, desinsectación y desratización. Por ejemplo, es muy importante estar atento de las posibles plagas que puedan acontecer en el restaurante.

Julio torres vega	**PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION**

¿Cómo debe ser la limpieza en la cocina de un restaurante?



Todos los equipos y utensilios que se utilizan en los restaurantes deben cumplir una serie de normas para estar dentro de los niveles sanitarios exigidos.

- Los utensilios deben ser fáciles de lavar y desinfectar, evitando la madera y otros materiales que no se pueden limpiar adecuadamente.
- La limpieza se debe hacer a fondo por lo que la instalación del equipo tiene que permitir un fácil acceso.
- Las zonas en las que se manipulen alimentos tienen que estar dotadas de agua fría y caliente, con un dosificador de jabón líquido y bactericida y toallas de un solo uso.
- Los cubiertos y las vajillas de uso habitual deben ser higienizados con métodos mecánicos provistos de un sistema que asegure la correcta limpieza y desinfección. Así, es obligatorio el empleo de máquinas automáticas cuya temperatura del agua debe ser al menos de 80 grados centígrados.
- El lugar donde se almacene la comida debe tener la capacidad suficiente y estar ubicado en un sitio fresco y bien ventilado.
- Los recipientes para la basura deben ser lavables y contar con una tapa ajustada y accionamiento a pedal.

Julio torres vega	**PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION**

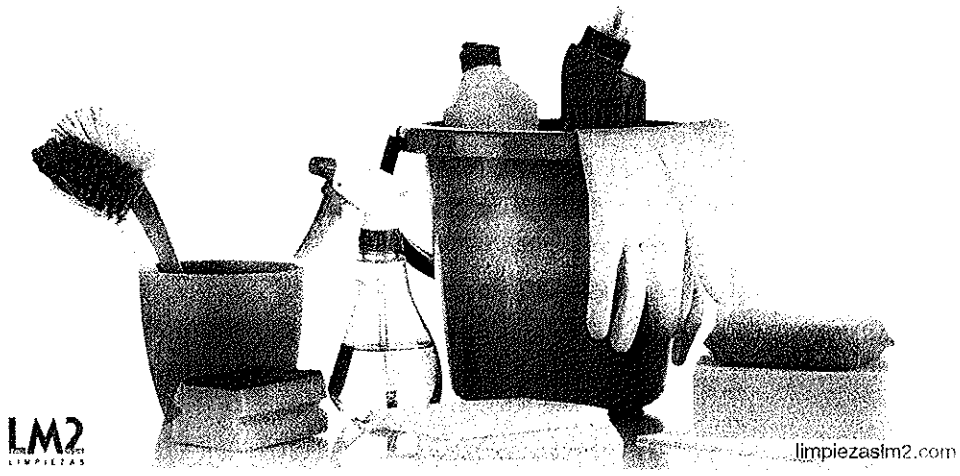
Cómo limpiar la cocina: Limpiar y desinfectar

Para que la limpieza de restaurantes sea completamente correcta se debe realizar de manera periódica dos acciones: limpieza y desinfección.

La limpieza es el procedimiento por el cual se elimina de una superficie una suciedad y restos de materia orgánica. El producto principal de este proceso es el detergente.

La desinfección consiste en aplicar un producto químico para desinfectar una superficie previamente limpiada. Es decir, se trata de una segunda fase. La desinfección es muy importante en la limpieza de restaurantes ya que destruye los microorganismos que no han sido eliminados antes. Por ejemplo, de cara a los utensilios de la cocina se pueden introducir a una temperatura igual o mayor de 80 grados después de haberlos limpiado.

Asi mismo la trampa de grasas cada vez que la empresa contratada recoge las grasas saturadas se realizará el procedimiento de limpieza y desifección.



Julio torres vega	**PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION**

Fases en la limpieza de restaurantes para utensilios y equipos

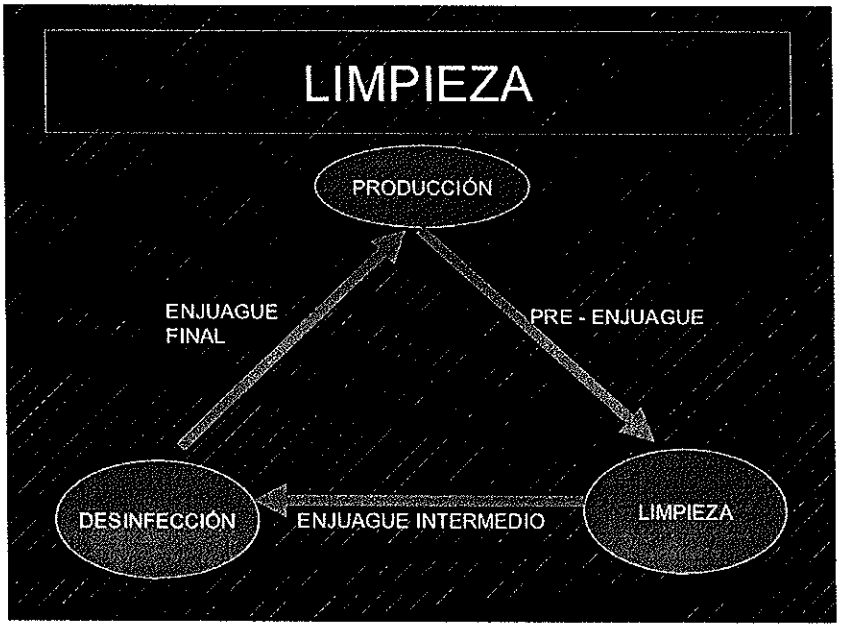
1. **Prelavado:** Antes de comenzar la limpieza de los utensilios se debe eliminar los restos de suciedad y mojar los equipos y utensilios con agua caliente. Esta acción reblandecerá la suciedad adherida.

2. **Lavado:** Consiste en aplicar agua caliente y un producto detergente para desprender y disolver la suciedad. Se aplica el detergente habitual y adecuado para el lavado de platos, tenedores, cucharas, vasos…

3. **Aclarado:** Se realiza con abundante agua potable para eliminar los restos de detergente y suciedad.

4. **Aplicación del desinfectante:** Cuando los utensilios están limpios y aclarados, se debe aplicar el producto desinfectante con el que se eliminan las bacterias que no se hayan eliminado en la primera fase.

5. **Aclarado:** Esta fase dependerá del producto que se utilice para desinfectar ya que hay algunos que requieren que se aclaren después de usarlos y otros que no.



Julio torres vega	PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION

Características de los productos de limpieza

Los productos empleados para la limpieza y desinfección se deben guardar en un local o armarios completamente separados de la zona en la que se conserven los alimentos. Este método previene el riesgo de contaminación de los alimentos.

Los productos que se utilicen en la limpieza de restaurantes no pueden trasvasarse a otros envases porque pueden dar lugar a una equivocación respecto a su contenido, en particular a recipientes que hayan contenido o puedan contener alimentos o bebidas.

Los productos de limpieza deben conservarse buen estado para que una vez que se realicen las fases de limpieza de restaurantes y su posterior desinfección se realice correctamente y no ser el foco de una contaminación. Es decir, si se lavan los platos con unos productos que no cumplan correctamente su trabajo, el objetivo de la limpieza ha fallado completamente.



Cada uno de los productos que se utilicen contará con la ficha de Seguridad.

Julio Torres Vega

LISTA DE CHEQUEO

MES: Enero

PROCESO	SEMANA 1 L	M	M	J	V	S	D	RESPONSABLE	SEMANA 2 L	M	M	J	V	S	D	RESPONSABLE	SEMANA 3 L	M	M	J	V	S	D	RESPOSABLE	SEMANA 4 L	M	M	J	V	S	D	RESPONSABLE
AREA DE SERVICIO																														
PISOS Y PAREDES	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		X	X	X	X	X	X	X		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		—	—	—	—	—	—	—	
ESTANTES Y VITRINAS	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		X	X	X	X	X	X	X		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		—	—	—	—	—	—	—	
CANECAS	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		X	X	X	X	X	X	X		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		—	—	—	—	—	—	—	
BAÑO																														
SANITARIO	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		X	X	X	X	X	X	X		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		—	—	—	—	—	—	—	
LAVAMANOS	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		X	X	X	X	X	X	X		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		—	—	—	—	—	—	—	
IMPLEMENTOS DE ASEO	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		X	X	X	X	X	X	X		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		—	—	—	—	—	—	—	
PISOS Y PAREDES	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		X	X	X	X	X	X	X		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		—	—	—	—	—	—	—	
LENCERIA	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		X	X	X	X	X	X	X		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		—	—	—	—	—	—	—	
UTENSILIOS VARIOS	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		X	X	X	X	X	X	X		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		—	—	—	—	—	—	—	
APARATOS ELECTRICOS	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		X	X	X	X	X	X	X		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		—	—	—	—	—	—	—	
ELEMENTOS CORTOPUNZANTES	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		X	X	X	X	X	X	X		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		—	—	—	—	—	—	—	

Gerardo Ortego (SEMANA 1)

Gerardo Ortego (SEMANA 2)

Gerardo Ortego (SEMANA 3)

Gerardo Ortego (SEMANA 4)

OBSERVACIONES GENERALES:

Todo es nuevo.

Julio Torres Vega	LISTA DE CHEQUEO

MES: Febrero 2019

PROCESO	SEMANA 1 L	M	M	J	V	S	D	RESPONSABLE	SEMANA 2 L	M	M	J	V	S	D	RESPONSABLE	SEMANA 3 L	M	M	J	V	S	D	RESPOSABLE	SEMANA 4 L	M	M	J	V	S	D	RESPONSABLE
AREA DE SERVICIO																																
PISOS Y PAREDES	~	~	~	~	~	~	~	Gerardo Ortega								Gerardo Ortega								Gerardo Ortega								Gerardo Ortega
ESTANTES Y VITRINAS	~	~	~	~	~	~	~																									
CANECAS	~	~	~	~	~	~	~																									
BAÑO																																
SANITARIO	~	~	~	~	~	~	~																									
LAVAMANOS	~	~	~	~	~	~	~																									
IMPLEMENTOS DE ASEO	~	~	~	~	~	~	~																									
PISOS Y PAREDES	~	~	~	~	~	~	~																									
LENCERIA	~	~	~	~	~	~	~																									
UTENSILIOS VARIOS	~	~	~	~	~	~	~																									
APARATOS ELECTRICOS	~	~	~	~	~	~	~																									
ELEMENTOS CORTOPUNZANTES	~	~	~	~	~	~	~																									

OBSERVACIONES GENERALES:

Julio Torres Vega	LISTA DE CHEQUEO

MES: 1 de 2019

PROCESO	SEMANA 1								SEMANA 2								SEMANA 3								SEMANA 4							
	L	M	M	J	V	S	D	RESPONSABLE	L	M	M	J	V	S	D	RESPONSABLE	L	M	M	J	V	S	D	RESPOSABLE	L	M	M	J	V	S	D	RESPONSABLE
AREA DE SERVICIO								Gerardo Ortega								Gerardo Ortega								Gerardo Ortega								Gerardo Ortega
PISOS Y PAREDES																																
ESTANTES Y VITRINAS																																
CANECAS																																
BAÑO																																
SANITARIO			-																													
LAVAMANOS																																
IMPLEMENTOS DE ASEO																																
PISOS Y PAREDES																																
LENCERIA																																
UTENSILIOS VARIOS																																
APARATOS ELECTRICOS																																
ELEMENTOS CORTOPUNZANTES																																

OBSERVACIONES GENERALES: